DOMAINE de MONTILLE

Chevalier-Montrachet Grand Cru

2021

Couleur blanc
Cépage chardonnay
Surface 0.23 ha
Production 650
Part de fûts neufs 40%
Alcool 12,5%

L'appellation

Le nom de ce Climat Grand Cru à Puligny-Montrachet peut plus probablement s'expliquer, comme les noms des autres parcelles, par la situation que ce Climat occupe sur le coteau : c'est le plus haut. Si l'on se réfère à la société médiévale et à sa hiérarchie, étant le plus haut placé, il mérite le titre de Chevalier – du latin médiéval Caballarius « palefrenier, écuyer ». Ce titre revenait au fils aîné d'un noble admis dans l'ordre de la Chevalerie, une institution militaire dont les membres étaient consacrés religieusement. Le Chevalier-Montrachet est souvent considéré comme une des références absolues du Chardonnay dans le monde, le plus fin des trois Grand Crus majeurs de cette colline magique (Montrachet, Chevalier-Montrachet et Bâtard-Montrachet).

Le vin et le style

Les méthodes culturales employées contribuent à cette personnalisation recherchée et la vinification doit fuir tous les excès et rechercher au contraire le point d'équilibre ou le terroir bourguignon trouvera toute la place qu'il lui revient. Les vendanges sont entièrement manuelles et grâce à l'utilisation des pressoirs pneumatiques, nous pouvons moduler nos presses en fonction de la qualité du raisin et du profil du millésime. 0.23 Nous concluons cet élevage avec un léger collage suivi d'une filtration tout aussi respectueuse du vin avant son passage en bouteilles.

Culture de la vigne

Le domaine pratique la viticulture biologique depuis 1995. Dès 2005 la biodynamie est venue compléter ces pratiques respectueuses des sols et du vivant. Nos vins sont certifiés Ecocert.

Le millésime

Le millésime 2021 a très tôt fait parler de lui en raison de la terrible vague de gel qui s'est abattue sur le vignoble entre le 6 et le 8 avril 2021. Les températures sont descendues jusqu'à -8°C dans certaines parcelles, impactant irrémédiablement le volume de récolte. La vigne a poursuivi timidement son développement avec un retard de maturité qui s'est installé en été, notamment en raison de basses températures et d'importantes précipitations en juillet et début août. L'équipe a été mise à rude épreuve, avec deux fois plus de passages dans les vignes en raison de la pression du mildiou mais les efforts ont payé ! Certes, les volumes sont en baisse de 60% en moyenne avec de grandes disparités. Les vignes de chardonnay, plus précoces, sont les plus touchées. Mais les moûts révèlent de sacrées bonnes surprises avec un croquant exceptionnel et une fraîcheur éclatante. Gustativement, 2021 dévoile un profil classique et équilibré. Loin du caractère solaire des trois millésimes précédents, il développe des textures aériennes et une belle buvabilité alliant tension et plaisir.

Note de dégustation

En raison des faibles rendements dans les régions de Chassagne et Puligny en 2021, la production du Chevalier grand cru 2021 s'est limitée à un unique demi muid de 600L du tonnelier Stockinger. Précis, le bouquet livre des notes de pierre à fusil infusée dans le croquant des agrumes, mêlées au coing, au chèvrefeuille et aux fleurs blanches. De corpulence moyenne, la bouche est dominée par de fines perles d'acidité qui étirent le vin dans une longueur et une définition phénoménales.